Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 1917 (2008) (Arabic): Soybeans (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS….. /2008

بذور فول الصويا
SOYBEANS

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

بذور فول الصويا
SOYBEANS

تـــــاريخ الاعتمـــــاد مـــــن مجلـــــس الإدارة :

صفة الإصدار

بذور فول الصويا

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة ببذور فول الصويا الصالحة للاستهلاك الآدمي.

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

٢/٢ GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

٣/٢ GSO 245 "الحبوب – أخذ العينات (كحبوب)".

٤/٢ GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".

٥/٢ GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني".

٦/٢ GSO 168 "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".

٧/٢ GSO 139 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – اشتراطات عامة".

٨/٢ GSO ٨٤١ "الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف – الأفلاتوكسينات".

٩/٢ GSO 988 "حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".

١٠/٢ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول".

١١/٢ المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ:

١/١١/٢ "الحدود القصوى المسموح بها من المعادن الثقيلة في المنتجات الغذائية".

٢/١١/٢ "طرق اختبار البقوليات".

٣/١١/٢ "عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني – العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة".

٣- التعاريف

١/٣ بذور فول الصويا

تتكون من ٥٠% أو أكثر من بذور الصويا كاملة أو مكسورة من نوع جلاسين ماكس (ال.) مير ، والتي لا تمر خلال منخل معدني ذي ثقوب مستديرة مقاس ٠,٣٢ سم ، وهي تحتوي على كمية لا تزيد على ١٠% من بذور أنواع أخرى.

٢/٣ بذور مشطورة

بذور فول صويا فقدت أكثر من ربعها ولكنها مازالت غير تالفة.

٣/٣ بذور تالفة

بذور فول صويا أو أجزاؤها التي تغير لونها وتضررت بشدة من الأرض أو بسبب العوامل الجوية أو الصقيع أو تلف الجنين أو الفطريات وأمراضها أو الحرارة أو الحشرات الثاقبة وغيرها أو الإنبات.

٤/٣ بذور تالفة بالحرارة

بذور فول صويا أو أجزاؤها التي تغير لونها وتلفت بسبب الحرارة.

٥/٣ مواد غريبة

تشمل كل المواد التي تمر خلال منخل معدني ذي ثقوب مستديرة قطرها ٠,٣٢ سم ، كما تشمل كل المواد التي تبقى على المنخل في العينة المنخولة بخلاف بذور فول الصويا.

٦/٣ مخلفات حيوانية

تشمل كافة المواد التي تكون من أصل حيواني مثل الحشرات الميتة الكاملة أو أجزاؤها ومخلفات الطيور والقوارض والحشرات .. الخ.

٤- التصنيف

تصنف بذور فول الصويا حسب اللون إلى صنفين كما يلي:

١/٤ فول الصويا الأصفر

بذور لها أغطية صفراء أو خضراء اللون ، ويكون لون مقطعها العرضي أصفر أو مائلاً إلى الصفرة ، قد تحتوي على كمية لا تزيد على ١٠% من بذور فول صويا ذات ألون أخرى.

٢/٤ فول الصويا غير المحددة

بذور لا تتماشى مع متطلبات بند ١/٤.

٥- المتطلبات

يجب أن تتوافر في بذور فول الصويا المتطلبات التالية:

١/٥ أن تكون نظيفة وسليمة.

٢/٥ ألا تكون متزنخة أو ذات رائحة وطعم غريبين.

٣/٥ أن تكون خالية من المواد الملونة المضافة.

٤/٥ أن تكون خالية من النمو الفطري والحشرات الحية وأطوارها.

٥/٥ أن يكون اعدادها مطابقاً للمواصفة المذكورة في بند ٢/٢.

٦/٥ ألا تزيد متبقيات المبيدات على ماورد في المواصفتين المذكورتين في البندين ٤/٢ و ٥/٢.

٧/٥ ألا تزيد نسب السموم الفطرية (الأفلاتوكسين) على ماورد في المواصفة المذكورة في بند ٨/٢.

٨/٥ ألا تزيد نسب الحدود الميكروبيولوجية على ماورد في المواصفة المذكورة في بند ١٠/٢.

٩/٥ ألا تزيد نسب المعادن الثقيلة على ماورد في المواصفة المذكورة في بند ١/١١/٢.

٥/١٠ ألا تزيد نسب الحدود الإشعاعية على ماورد في المواصفة المذكورة في بند ٢/٩.

٥/١١ أن يكون تصنيفها وتدريجها مطابقاً لما ورد في المواصفة المذكورة في البنـــدين ٤و٦ على التوالي.

٥/١٢ أن تكون خالية من المواد السامة والضارة.

٥/١٣ ألا يزيد عدد بصيلات الثوم الخضراء أو الجافة على خمس بصيلات في كل ١ كغم.

٦- التدريج

يدرج المنتج حسب الجودة تبعاً للدرجات الواردة في الجدول (١) ، وفي حالة عدم تدريج المنتج فإنه يلزم الوفاء بمتطلبات الجودة للدرجة الأولى.

جدول (١) التدريجات ومتطلباتها لفول الصويا

عوامل التدريج	التدريـــــج		
	أولى	ثانية	ثالثة
الحد الأدنى للوزن النوعي (كغم / هكتولتر)	٧٠	٦٧	٦٥
الحدود القصوى (%) لمايلى :			
بذور تالفة بالحرارة (جزء من المجموع)	٠,٢	٠,٥	١,٠
بذور تالفة (المجموع)	٢,٠	٣,٠	٥,٠
بذور مشطورة	١٠,٠	٢٠,٠	٣٠,٠
بذور ذات ألوان آخرى (في حالة صنف البذور الصفراء)	١,٠	٢,٠	٥,٠
حجارة	٠,١	٠,١	٠,١
مواد غريبة	١,٠	٢,٠	٣,٠
الحدود القصوى لعدد المواد الغريبة التالية :			
مخلفات حيوانية	٩	٩	٩
بذور خروع	١	١	١
بذور كروتالاريا	٢	٢	٢
زجاج	٠	٠	٠
حجارة	٣	٣	٣
مواد غريبة أخرى غير معروفة	٣	٣	٣
المجموع	١٠	١٠	١٠

٧- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة المذكورة في البند ٣/٢.

٨- طرق الاختبار

تجرى للعينة المأخوذة طبقاً للبند ٧ الاختبارات الواردة في بند ٢/١١/٢.

٩- التعبئة

بدون الاخلال بما نصت عليه المواصفتان الواردتان في البندين ٧/٢ و ٣/١١/٢ ، فإن البذور يجب أن تعبأ في عبوات ملائمة تحميها من التغير في صفات جودتها الغذائية والصحية.

١٠- النقل

يجب أن تنقل البذور بطريقة ملائمة تحميها من التغير في صفات جودتها الغذائية والصحية.

١١- التخزين

بدون الاخلال بما نصت عليه المواصفة الواردة في بند ٦/٢ ، فإن البذور يجب أن تخزن بطريقة ملائمة تحميها من التغير في صفات جودتها الغذائية والصحية.

١٢- البيانات الإيضاحية

بدون الاخلال بما نصت عليه المواصفة الواردة في بند ١/٢ ، فإن بطاقة البيانات الإيضاحية يجب أن تتضمن مايلي:

١/١٢ إسم المنتج وتصنيفة حسب اللون.

٢/١٢ درجة الجودة.

٣/١٢ بلد المنشأ.

٤/١٢ تاريخ الحصاد (سنة).

٥/١٢ تاريخ الصلاحية (يوم – شهر – سنة).

المصطلحات الفنية

بذور تالفة... Damaged kemes

بذور تالفة بالحرارة .... Heat damaged kemels

بذور فول صويا صفراء .... Yellow soybeans

بذور فول صويا غير محددة .... Mixed soybeans

بذور خروع .... Castor beans

بذور كروتالاريا .... Crotalaria

بذور مشطورة... Splits

جلاسين ماكس (ال.) مير .... G ly cine max (L.) Merr

مخلفات حيوانية... Animal filth

فول صويا .... Soybeens

مواد غريبة .... Foreighn material

د ٤١٨٥

Main Reference

- Code of federal regulations 1998
  United state standards for soybeans
  No 810 - 1601
  CFR (7) , ch . vlll.
  Pegs 554-555

المرجع الرئيسي

- اللوائح الفدرالية الأمريكية ١٩٩٨
  المواصفة الأمريكية لفول الصويا رقم ٨١٠
  ١٦٠١ مجلد (٧) ، فصل ٨ ، صفحة ٥٥٤–٥٥٥

د ٤١٨٥